



PASTEL DE CALABAZA Y PAPAS AL GRATÍN

6 porciones

Ingredientes

- 2 tazas de crema
- 2 chiles chipotles de lata
- ½ cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 3 papas grandes, peladas y en rebanadas delgadas
- 2 calabazas grandes, en rebanadas delgadas
- 250 gr de jamón, cortado en cubitos
- 250 gr de queso manchego, rallado

HORNO PRECALENTADO A 180°C

Preparación:

1. Licúa la crema con el chile chipotle y el consomé de pollo en polvo. Reserva.
2. En un refractario acomoda una capa de papa, encima una de calabazas, un poco del jamón y cubre con un poco de la crema y el queso rallado. Repite el procedimiento hasta terminar con los ingredientes.
3. Hornea durante 40 minutos o hasta que las papas estén cocidas y el queso haya gratinado.
4. Ofrece.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos

TIEMPO DE HORNEADO: 40 minutos

DIFICULTAD: Fácil